# Apfelkuchen ? Crostata di Mele

Die ersten Äpfel und Pflaumen fallen von den Bäumen und das bedeutet, das der Herbst naht ?? und obwohl ich den Sommer ungern gehen lasse, liebe ich den Herbst abgöttisch. Diese Jahreszeit hat soviel zu bieten an Obst und Gemüse. Und die Farben der Bäume und Sträucher sind so wunderschön ? also höchste Zeit den ersten Apfelkuchen zu backen.

Wenn die ersten Äpfel vom Boden eingesammelt sind, bietet sich erstmal Apfelkompott an. Leider haben diese Äpfel ja auch immer viele braune Stellen, so das viel Abfall entsteht ? ich bevorzuge lieber Apfelkompott als Apfelmus, denn der Geschmack der Äpfel kommt dabei noch intensiver zur Geltung.

Der erste Apfel oder Pflaumenkuchen hat immer etwas besonderes und magisches für mich. Es erinnert mich seltsamerweise immer an meine Kindheit ??

Den Mürbeteig habe ich übrigens mit Öl hergestellt, denn bei einem Teigmuster sollte der Teig leicht zu verarbeiten sein und nicht kleben. Das Grundrezept dazu habe ich euch auch nochmal unter dem Menüpunkt “ Grundrezepte “ verlinkt ?

So und jetzt kommt erstmal das Rezept ??

**Zutaten – Springform oder Tarteform 24 – 28 cm**

Apfelkompott :

Ca. 10 Äpfel oder mehr

Saft einer Zitrone

Etwas brauner Zucker

Etwas Wasser

Mürbeteig mit Öl :

2 Eier

80 g Zucker

1 Vanillezucker

80 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl

340 g Mehl

1/2 Backpulver

Butter und Mehl für die Form

**Zubereitung**

Apfelkompott :

– Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die braunen Stellen großzügig herausschneiden

– in einen Topf geben und mit dem Saft der Zitrone mischen

– 1 El brauner Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen, dabei immer wieder umrühren. Keine Sorge, das dauert nicht lange

– immer wieder ein wenig Wasser zur Masse geben, der Kompott sollte nicht zu flüssig sein

– wen die Äpfel von alleine zerfallen, den Herd ausmachen und noch ein bisschen in der Restwärme köcheln lassen

– den Kompott abkühlen lassen und nochmal würzen. Dabei könnt ihr noch ein wenig Zucker, Zimt und auch Calvados nehmen

Mürbeteig mit Öl :

– die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen

– das Öl dazugeben und verrühren

– nun das Mehl und Backpulver nach und nach untermischen bis ein fester homogener Teig entsteht

– 1/3 des Teiges beiseite legen

– nochmal mit den Händen kneten und auf einem Bogen Backpapier ausrollen

– den ausgerollten Teig in die gefettete und bemehlte Form legen und einen kleinen Rand formen

– ca. 500 g Apfelkompott auf den Teig verteilen

– nun mit den restlichen Teig ein Gitter formen, dabei immer kleine Stücke des Teiges zu Rollen formen und nach und nach auf den Teig legen

– den fertigen Kuchen mit einem El braunem Zucker bestreuen

– im vorgeheizten Backofen, bei 180 °C Ober/Unter Hitze oder 170 °C Umluft, ca. 35 Minuten backen

– Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Dazu passt natürlich wunderbar ein Schlag Sahne ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤